



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle



Panier du Mardi 14 Avril 2020

Panier à 11,30 €

Carotte : 2,14€
Pomme : 3,09€
Échalote : 1,40€
Pomme de terre : 2,04€
Salade : 1,70€

Panier à 16,30 €

Carotte : 2,50€
Pomme : 3,53€
Échalote : 2,81€
Pomme de terre : 2,04€
Salade : 1,70€
Mandarine : 2,89€

"Légume" : production du jardin
* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous nous adaptons aux conditions de livraison qui peuvent parfois encore changer. Pour répondre à vos contraintes, certains d'entre vous ont modifié leur lieu, voire leur jour de livraison. Tout ceci est une source d'erreurs et nous nous excusons des problèmes résiduels.

Il faut dire que pour l'équipe du jardin les contraintes sont importantes : nous fonctionnons avec un effectif restreint et les maraîchers responsabilisés habituellement sur certaines tâches sont absents. Il faut donc réapprendre les consignes dans une période où le travail ne manque pas ! L'atelier plant fonctionne à fond (nouveaux semis et suivi des plants en croissance), le champ se remplit avec des contraintes de paillage peu facilité par le vent, d'irrigation à mettre en place et de vigilance sanitaire. La rotation des cultures sous serre ne doit pas faire oublier la fumure et le travail du sol.

Dans ce contexte toujours tendu à cette période, nous choisissons de ne pas arrêter les livraisons. Ce serait d'autant plus dommage que nous avons chaque semaine un bon nombre de demande de paniers tests.

Afin de limiter les erreurs, nous modifions le délai de modification de vos livraisons de façon permanente : à compter de cette semaine, nous accepterons les changements jusqu'au jeudi 16h avant la date de livraison. Merci d'avance pour votre vigilance.

ClaireGenova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Salade de pommes de terre épicée

Temps : 30 min
Temps Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes :
Ingrédient :

500 g de pomme de terre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Citron / Graine de sésame
1 cuillère de café de paprika
1 cuillère de café de cumin
1 cuillère de café de coriandre moulue
Poivre / Sel

Recette :

Débiter les pommes de terre préalablement cuites à l'eau en petits cubes.

Mélanger toutes les épices avec l'huile d'olive et le jus du citron et y verser les pommes de terre. Bien remuer et laisser un peu reposer.

Faire griller à sec les graines de sésame (attention, ça va très vite !).

Mélanger à la salade, puis servir.

Le panier de la semaine prochaine

Betterave, épinards, chou rave,....
(Sous réserve de changement de dernière minute)